

令和6年10月分 食物アレルギー詳細献立表

年 組 名前

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

日	曜	牛乳	献立	卵	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	そば	(ピーナッツ) 落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	調味料の大豆※2	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	あさり	その他魚介類	パイナップル			
1	火	○	ごはん																																				
			さつまいものみそ汁																								△	●										●	
			肉団子の甘辛煮								●	△										●					△	●		●									●
			キャベツのごまゆかり																			●																	
2	水	○	ごはん																																				
			生揚げの煮物									△															●	△	●										●
			さばのおかか煮								●	△														●	△	●											●
			もやしのおひたし									△																△											
3	木	○	小型ロールパン		●				●																●													●	
			野菜たっぷり焼きそば								●																△			●									●
			ソーセージのケチャップ煮																											●									●
			ココア牛乳の素																							●													
4	金	○	ごはん																																				
			のっぺい汁									△															△												●
			みそチキンカツ								●																●	●											
			ポイルキャベツ																																				
			卓上甘みそ																				●				△												
7	月	○	ごはん																																				
			秋の恵みハヤシシチュー		●																					●				●									●
			かぼちゃひき肉フライ								●																				●								
			サワーキャベツ																																				
8	火	○	きしめん						●																														
			みそきしめんの汁																							●	△			●									●
			鶏肉の照り焼き																								△	●											
			きゅうりのごまじょうゆあえ									△										●					△												
9	水	○	わかめごはん																																				
			高野豆腐の卵とじ		●							△														●	△	●											●
			お好み焼きはんぺん														●										△												●
			れんこんの甘辛炒め									△															△												
10	木	○	ごはん																																				
			八宝菜(うずら卵ぬき)								△						●										△			●									●
			揚げぎょうざ								●	△															△			●									
			中華風サラダ									△										●					△												
11	金	○	ごはん																																				
			豚肉とじゃがいものきんぴら									△											●				△			●									
			さんまの銀紙焼き																								△												●
			のり酢あえ									△															△												
15	火	○	麦ごはん																																				
			根菜カレー		●																					●			●										●
			米粉チキンナゲット																								△	●											
			ぶどうゼリーのフルーツあえ																														●						●
16	水	○	ロウカット玄米ごはん																																				
			八杯汁									△														●	△												●
			いわしのみぞれ煮									△															△												●
			栗入り混ぜごはんの具									△															△	●											●
			さつまいもチップス																																				

■ 料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合●がつけてあります。ただし、下記※1～2は△がつけてあります。
 ※1 「調味料の小麦」は、みそ・しょうゆ・酢に含まれる小麦が対象です。 ※2 「調味料の大豆」は、みそ・しょうゆ・大豆油に含まれる大豆が対象です。
 ■ 安城市の各調理場では、原材料としてそばと落花生(ピーナッツ)を使用していません。
 ■ 海産物は生息環境上、えび、かに、いか、たこ等の魚介類が混入するおそれがあります。
 ■ コンタミネーションの注意喚起表記については、記載していません。
 (注) コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、意図せずに混入してしまう場合を言います。
 ■ 「対応欄」は、小・中学校で対応方法を記入する際に使用します。園では、使用しません。

令和6年10月分 食物アレルギー詳細献立表

年 組 名前

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

日	曜	牛乳	献立	卵	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	そば	(ピーナッツ) 落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	調味料の大豆※2	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	あさり	その他魚介類	パイナップル			
17	木	○	ごはん																																				
			マーボー豆腐								△															●	△	●		●								●	
			えびしゅうまい			●					●																												●
			わかめと野菜のごま酢あえ									△											●				△												
18	金	○	りんごパン		●				●																●													●	
			ミネストローネ																							●			●										●
			米粉ホキフライのフレッシュソースかけ									△															△												●
			粉ふきいも																																				
21	月	○	麦ごはん																							△	●		●									●	
			春雨スープ									△															△	●		●									●
			かに玉				●		●			△															△												●
			ツナチャーハンの具									△											●				△												●
			いちごヨーグルト			●																																	
22	火	○	ごはん																																				
			塩ちゃんこ									△														●	△	●		●									●
			かれいフライ								●															●													●
			りんご																																		●		
			卓上ソース																																				
23	水	○	ミルクロールパン		●				●																●													●	
			さつまいものポタージュ			●																						●											●
			ボイルソーセージ																											●									
			カラフルマリネ																																				
24	木	○	ごはん																																				
			チンゲンサイのすまし汁									△														●	△												●
			鶏肉のあまがらめ									△															△	●											
			もやしときゅうりのあえ物									△															△												
25	金	○	ソフトめん						●																													●	
			大豆入りミートソース																							●				●									●
			野菜ソテー																											●									●
			洋なしミニゼリー																																				
28	月	○	ごはん																																				
			すき焼き									△														●	△			●									●
			ごぼうコロッケ								●																												
			さっぱりきゅうり																																				
29	火	○	ごはん																																				
			根菜のごま汁									△											●			●	△											●	
			ハンバーグのいちじくソースかけ									△											●				△	●											●
			ひじきサラダ									△															△												
30	水	○	ごはん																																				
			いか団子のスープ									△					●									△	●		●									●	
			ブルコギ									△										●				△			●										
			みかん																																				
31	木	○	スライスパン		●				●																●														
			オニオンスープ								△															●	△		●									●	
			パンブキンオムレツ			●																					△	●											●
			コールスロー																																				
			大豆チョコクリーム			●																				●													
卓上コールスロードレッシング																																				●			

■ 料理ごとに、アレルギーが含まれる場合●がつけてあります。ただし、下記※1～2は△がつけてあります。
 ※1 「調味料の小麦」は、みそ・しょうゆ・酢に含まれる小麦が対象です。 ※2 「調味料の大豆」は、みそ・しょうゆ・大豆油に含まれる大豆が対象です。
 ■ 安城市の各調理場では、原材料としてそばと落花生（ピーナッツ）を使用していません。
 ■ 海産物は生息環境上、えび、かに、いか、たこ等の魚介類が混入するおそれがあります。
 ■ コンタミネーションの注意喚起表記については、記載していません。
 (注) コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、意図せずに混入してしまう場合を言います。
 ■ 「対応欄」は、小・中学校で対応方法を記入する際に使用します。園では、使用しません。